

Heu-Henne im Gußtopf

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

.....
1 ganzes Huhn
.....

Zubereitung

1. Die Marinade für das Heu im Gußtopf herrichten.
 2. 2 Hände voll frischem Heu in der Marinade einweichen und über Nacht stehen lassen.
 3. Am nächsten Tag die Würzmischung zusammenmischen und das Huhn damit einreiben (innen und außen).
 4. Dann das Huhn in das angesaugte Heu legen und damit bedecken.
- ca 30 Minuten ziehen lassen!
5. In der Zwischenzeit den Knödelteig herrichten und das Backrohr auf 220° vorheizen, beziehungsweise den Kohlegriller anheizen.
 6. Nun das Huhn mit dem Knödelteig füllen.
 7. Aus dem restlichen Knödelteig Knödel formen und entweder im Dampfgarer oder in heißem Wasser kochen.
 8. Den Gußtopf mit Deckel verschließen und entweder im Ofen oder am Kohlegriller, für ca. 1,5 Stunden bei 220° durcherhitzen

Gegebenenfalls noch etwas Weißwein nachgießen.

9. Die Kerntemperatur des Huhns sollte mindestens 90° haben.
10. Mit Salat der Saison genießen.